



Het virtuele Restaurant

Medaillons van kreeft met Bordelaisesaus



	<p><u>De auteur van de recepten en site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u></p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
Kreeft boter witbrood knoflookboter	Snijd van de kreeft plakjes van 2½ cm dik. Bak de plakjes zachtjes in de boter. Beleg hiermee de sneetjes brood die besmeerd zijn met knoflookboter. Bedek de kreeft dan met een sauce Bordelaise bij.

- Home
- Menu
- Voorgerechten
- Hoofdgerechten
- Nagerechten
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- Speciaal
- Één pans gerechten
- Leuk als hobby
- Fotoalbum
- Tabellen
- Begrippen
- Handige tips
- Gastenboek
- Contact
- Sitemap



PDF Terug



Bakkerijmuseum
Bureau voor de voeding
Heel Holland bakt
PaTESSerie



Callebaut
Chocoloco
Martinez chocolade
Femke en Sander